

伝統的な釜炒り茶の製法

中国から日本にお茶が伝わった当初は、酸化を抑えるために熱したフライパンで茶葉を焙煎していました。現在、日本の緑茶の多くは茶葉を蒸すことで加工されていますが、嬉野のお茶屋さんでは、甘く焙煎した黄緑茶「釜炒り茶」を製造する際に、独自の焙煎方法を採用しています。

現在では近代的な機械を使ったお茶の加工が一般的になっていますが、嬉野では伝統的な製法が受け継がれています。新鮮な茶葉は、伝統的な大きな石造りの囲炉裏に建てられた大きな金属製の鍋で 300 度以上で焙煎され、焦げ付きを防ぐために定期的に手で揉まれています。焙煎した後、葉を手で押すことでコイル状の曲線を描くような形になります。

嬉野は今でも釜炒り茶を生産している数少ない産地の一つであり、最近では地元の農家が日本一のお茶を生産していることが評価され、最高賞を受賞しています。